

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL CONTRACTE DEL SUBMINISTRAMENT DE CÀTERING PEL CSL

En data 11 de juliol de 2024 la Mesa de Contractació constituïda per a la licitació del contracte del subministrament de càtering pel CSL va procedir a l'obertura del sobre corresponent a la documentació a valorar subjectivament. Un cop obert el sobre va traslladar als tècnics de Benestar i Família la documentació presentada per l'empresa

MES BO COLECTIVIDAD & CATERING SLU

que és l'única empresa que s'ha presentat a licitació per a què es fes la valoració dels criteris subjectius.

Els criteris a valorar eren els següents:

1. Qualitat del Servei Proposat fins a 10 punts

- **Varietat i equilibri nutricional del menú:** S'avaluarà si els menús proposats són variats, equilibrats i adequats a les necessitats nutricionals de la gent gran i que incloguin menús especials per a dates festives. Fins a 5 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 3.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 5.

- **Adaptabilitat a dietes especials:** Capacitat per adaptar-se a requeriments dietètics específics (diabetes, hipertensió, al·lèrgies, etc.). Tipus de dietes que es distingeixen habitualment per l'empresa. Fins a 5 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 3.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 5.

2. Organització i Gestió del Servei fins a 10 punts

- **Procés de planificació i execució:** Com es planifica i executa el servei diari de càterring, incloent la gestió de temps i recursos. Puntualitat. Sistemes d'adaptació a possibles incidents. Fins a 5 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 3.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 5.

- **Control de qualitat:** Procediments establerts per garantir la qualitat i seguretat alimentària, incloent controls de temperatura, higiene, i traçabilitat dels aliments. Documentació que es lliurarà pel control de qualitat. (Aquest control de qualitat es podrà afegir o adaptar al que prepararà el mateix ajuntament) Fins a 5 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 3.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 5.

3. Capacitat tècnica i recursos humans fins a 4 punts

- **Experiència i qualificació del personal:** Experiència prèvia en serveis de càterring similars, formació específica en nutrició i dietètica, i qualificació del personal de cuina i servei dels personal que executarà el contracte. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

- **Formació continuada:** Plans de formació i actualització del personal en relació a la manipulació d'aliments i la gestió de dietes per a gent gran. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

4. Equipament i instal·lacions fins a 4 punts

- **Infraestructura:** Qualitat i estat de les instal·lacions i equips utilitzats per a la preparació i distribució dels àpats objecte del contracte. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

- **Tecnologia aplicada:** Ús de tecnologia per millorar l'eficiència del servei, com sistemes de control de comandes, planificació de menús, i seguiment de la qualitat. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

5. Sostenibilitat i impacte mediambiental fins a 4 punts

- **Gestió de Residus:** Polítiques i pràctiques de reducció, reutilització i reciclatge de residus generats. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

- **Proveïment Sostenible:** Utilització de productes locals, ecològics, i de temporada per minimitzar l'impacte mediambiental. Fins a 2 punts.

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

6. Innovació i Millora Contínua Fins a 3 punts

- **Projectes d'innovació:** Propostes d'innovació en els serveis oferts, com noves tècniques culinàries, incorporació de superaliments, etc. Fins a 2 punts

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 2.

- **Avaluació i millora:** Sistemes d'avaluació contínua del servei i plans de millora basats en els resultats obtinguts. Fins a 1 punt

Ponderació:

Rellevància inapreciable per al conjunt de la proposta: valor 0.

Poc rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,5.

Rellevants per al conjunt de la proposta: valor 0,75.

Molt rellevants per al conjunt de la proposta: valor 1.

La ponderació cal fer-la en funció de la rellevància que cada oferta tingui en el conjunt del contracte.

La puntuació, doncs, és la següent:

CRITERI	PUNTUACIÓ	MOTIU
S'avalua si els menús proposats són variats, equilibrats i adequats a les necessitats nutricionals de la gent gran i que incloguin menús per a dates festives (fins a 5 punts)	5	L'explicació té molta rellevància per a l'execució del contracte. Menús equilibrat i part de cuina in-situ.
Capacitat per adaptar-se a requeriments dietètics específics (diabetis, hipertensió, al·lèrgies...). Tipus de dites que es distingeixen habitualment per l'empresa (fins a 5 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Com es planifica i executa el servei diari de càtering, incloent la gestió de temps i recursos. Puntualitat. Sistemes d'adaptació a possibles incidents. (fins a 5 punts)	1	Poc rellevant per a l'execució del contracte. Descripció del procediment logístic
Procediments establerts per garantir la qualitat i seguretat alimentària, incloent controls de temperatura, higiene, i traçabilitat dels aliments. Documentació que es lliurarà pel control de qualitat. (fins a 5 punts)	5	Molt rellevant per a l'execució del contracte. Rotació d'estocs, entrega de fitxes dels plats, elaboració de plats el mateix dia i control de temperatures.
Experiència prèvia en serveis de càtering similars, formació específica en nutrició i dietètica, i qualificació del personal de cuina i servei dels personal que executarà el contracte. (fins a 2 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Plans de formació i actualització del	0	No s'esmenta al pla de treball

personal en relació a la manipulació d'aliments i la gestió de dietes per a gent gran. (fins a 2 punts)		
Qualitat i estat de les instal·lacions i equips utilitzats per a la preparació i distribució dels àpats objecte del contracte. (fins a 2 punts)	1	Rellevant pel conjunt del contracte. Descripció de la maquinària pròpia i distribució d'àpats, transportista especialitzat
Ús de tecnologia per millorar l'eficiència del servei, com sistemes de control de comandes, planificació de menús, i seguiment de la qualitat. (fins a 2 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Polítiques i pràctiques de reducció, reutilització i reciclatge de residus generats (fins a 2 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Utilització de productes locals, ecològics, i de temporada per minimitzar l'impacte mediambiental (fins a 2 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Propostes d'innovació en els serveis oferts, com noves tècniques culinàries, incorporació de superaliments, etc. (fins a 2 punts)	0	No s'esmenta al pla de treball
Sistemes d'avaluació contínua del servei i plans de millora basats en els resultats obtinguts (fins a 1 punt)	0	No s'esmenta al pla de treball
TOTAL PUNTUACIÓ	12 punts	

El pla de treball és poc acurat, poc definit i poc aclaridor, malgrat tot en haver-se presentat una sola empresa la puntuació és la que figura a la graella.

Martorelles, data de la signatura electrònica

Elvira Matas Garcia

Benestar i Família